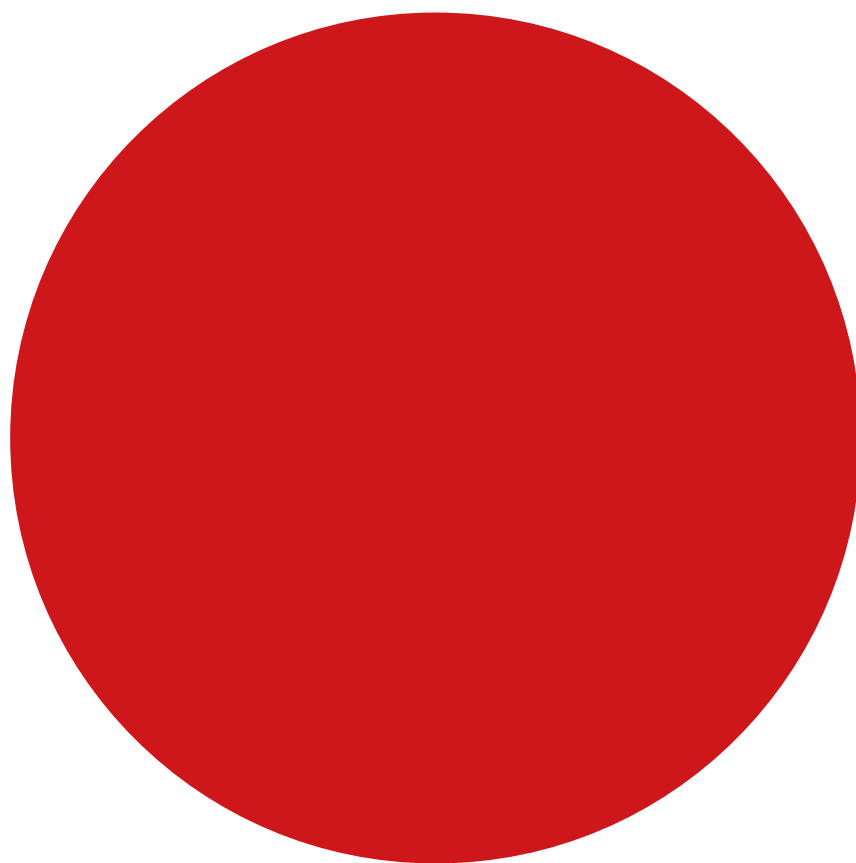




VINBLADET

NR. 6 / 2018 / 31. ÅRGANG



JAPAN

SPESIAL

DRIKKE TIL JULEMATEN
TIPS TIL GODE
KOMBINASJONAR

JULEØL OG AKEVITT
SPØRSMÅL OG
SVAR TIL JUL

NYTT FRÅ POLET
OVERSIKT OVER NYE
PRODUKTTYPAR

Snakk om det!

Ansvarlig salg er en viktig del av samfunnsoppdraget vårt. En holdningsundersøkelse Kantar TNS har gjennomført for Vinmonopolet, viser at mange mindreårige får tak i alkohol ved at noen over 18 år handler for dem i våre butikker. Dette tar vi på alvor, og vi gjennomfører en kampanje mot langing i november og desember. Budskapet er at dersom du kjøper alkohol til mindreårige, er du medansvarlig for det som skjer etterpå.

De viktigste målgruppene for kampanjen er ungdom mellom 18 og 25 år. I tillegg henvender vi oss til tenåringsforeldre. Vi trenger hjelp fra foreldre og andre voksne for å få bukt med problemet.

Holdningene til alkohol og langing har endret seg, og foreldre kjøper i mindre grad alkohol til barna sine nå enn de gjorde før. Vi ser også at antallet rapporter om langingssituasjoner har gått kraftig ned. Men fremdeles avviser vi salg i våre butikker på grunn av langing hver eneste dag.

Det er spesielt eldre søsken og venner som langer, og halvparten av alle ungdommer oppgir at de har drukket alkohol før de fyller 16 år. Én av tre over 18 år sier at de har kjøpt alkohol for mindreårige, og mer enn halvparten synes det er vanskelig å si nei.

Kampanjene har gitt svært gode resultater, men vi må fortsette det viktige holdningsskapende arbeidet. 50 000 nye ungdommer kommer inn i målgruppen hvert år, og det er viktig å snakke med dem om hvorfor mindreårige ikke bør drikke alkohol. At kroppen og hjernen ikke er ferdig utviklet hos den som er under 18 år, gjør at alkohol kan forårsake store skader.

Undersøkelsene viser en gledelig tilbakegang i antallet ubehagelige situasjoner i forbindelse med alkoholbruk blant unge. Men fremdeles rapporteres det om hendelser som krangling med venner, uønsket seksuell oppmerksomhet, vold og skader.

Vinmonopolets rolle er todelt, og arbeidet med å sørge for at alkohol omsettes på en ansvarlig måte skal balanseres mot den økende interessen for produktene fra engasjerte kunder. Begge deler er viktig.

Jeg ønsker *Vinbladets* lesere en riktig god jul!

Hilde Britt Mellbye

Hilde Britt Mellbye
administrerende
direktør



FOTO: ERIK THALLAUG

- 4
NYHETER FRA VINMONOPOLET
 Få oversikt over nyheter i ulike varetyper som dukker opp i hyllene våre 2. november.
- 6
NORSK AKEVITT OG JULEØL
 Her får du svar på alle spørsmål du måtte ha om julens norske tradisjonsdrikker.
- 8
DRIKKE TIL JULEMATEN
 Like sikkert som at jula kommer, dukker oversikten over drikke til de mest populære jule- og nyttårsrettene opp i *Vinbladet* – til glede for nye og gamle lesere!
- 10
JAPAN SPESIAL, SIDE 10–28
 I denne utgaven av *Vinbladet* kan du fråtse i stoff om Japan og lære mer om japanske produkter i polhyllene. På side 10–11 finner du en egen oversikt over innholdet.

VINBLADET

NR. 6/2018, 31. ÅRGANG



Utgiver:

Vinbladet er et gratis kundemagasin utgitt av AS Vinmonopolet

Postboks 6953
St. Olavs plass,
0130 Oslo
www.vinmonopolet.no
Tlf. 22 01 50 00



Miljøfyrtårn®

Ansvarlig redaktør:

Halvor Bing Lorentzen

Redaktør: Marie Steffens

Formgiving: Dinamo

Trykk: RK Grafisk
Trykt på miljøvennlig papir.
Opplag: 79 000

Nynorsk oversettelse:
Språkkonsulentene



Spørsmål om abonnement:

kundesenter@
vinmonopolet.no

Ros, ris, innspill eller spørsmål kan sendes til:
marie.steffens@
vinmonopolet.no

Redaksjonen har ikke ansvar for ubestilt materiale

Vinmonopolet er akkreditert for sensorisk kvalitets-test av øl, vin og brennevin.



Henvendelser om abonnement: www.vinmonopolet.no eller kundesenter@vinmonopolet.no

Bestilling og levering til jul

Vinmonopolets nettbutikk og kundesenter kan hjelpe deg med å bestille varer. Merk at det er lurt å vere ute i god tid, slik at gaver og andre sendingar kjem fram i tide. Hugs at du kan sende varer direkte til ein annan mottakar. Les meir om bestilling og levering på vinmonopolet.no eller kontakt Kundesenteret på kundesenter@vinmonopolet.no eller telefon 22 01 50 00.



Fristar

Frist for å bestille varer med garantert levering før 23. desember er fredag 7. desember. Mellom 11. desember og 23. desember må du rekne med eit par dagar ekstra postgang.



Gåvekort

Du kan bestille gåvekort i nettbutikken og gjennom kundesenteret vårt. Gåvekorta blir sende heim til deg eller til gåvemottakaren si adresse. Skal du ha mange gåvekort, anbefaler vi at du tek det gjennom kundesenteret heller enn i butikk.



Henting på Posten

Pakken frå Vinmonopolet må hentast på postkontoret innanfor opningstidene våre. Det inneber at pakken din ikkje blir utlevert for eksempel på julaftan, då butikkane våre er stengde.

Visste du at vi har ein app?

Med Vinmonopolets app kan du mellom anna skanne varer, lagre favorittar i lister, handle varer til deg sjølv og andre og søke mellom over 20 000 produkt.



NOVEMBER-DESEMBER

Nytt frå Polet

Varefagleg rådgivar Trond Erling Pettersen om nyheitsleppet



Fredag 2. november lanserer vi omtrent 100 nye produkt. Her kan du lese om nokre av dei. Du finn òg artiklar knytte til andre nyheiter i *Vinbladet*. Du kan lese om juleøl og akevitt på side 6-7, om sake på side 16-19 og om japansk brennevin på side 24-25.



KVITVIN

Vin og kyr i Jura

I åsane oppunder Alpane, aust for Burgund og på veg opp mot Sveits og Genève-sjøen, ligg Jura. Dette er landskapet med dei grøne engene, der glade kyr går rundt og beiter smørblomar og gler seg til at mjølka deira skal bli til store hjul med comté-ost. I stadig større grad er dette òg ein vinregion som set spor. Og vinane er spesielle. Vin Jaune er lagra i årevis under gjærsoppen flor, slik sherry blir laga i Spania. Yngre kvitvinar av drua Savagnin får ofte det same preget av nøtter, sopp og krydder. Som i naboregionen Burgund blir det laga flotte kvitvinar av Chardonnay, med kjølig fruktigheit, mineralpreg og gjerne ein touch av fat.



EPLEMOST

«Vårres jul»

Eg blir meir og meir glad i å servere alkoholfritt i jula. Det blir lettare å hyggje seg med barna, lettare å køyre heim etter selskapet, lettare å stå opp neste morgon, og det smaker heilt prima – særleg dersom du vel frisk

og fruktig norsk eplemost. Her er ei liste over juleretter eg fort kan finne på å servere eplemost til: ribbe, kalkun, pinnekjøtt (eplemost med bær), torsk, kaldtbord, røykt laks og spekemat.



VELKOMSTDRIKK

Gløggsecco!

Førjultida er stinn av selskap, julebord og andre sosiale samankomstar, og den mest klassiske velkomstdrinken i verda er jo ein musserande vin. Hell i glaset, skål og velkommen. Det er enkelt og greitt, anten du vel champagne, cava, crémant, prosecco, bobler frå land utanfor Europa eller trendy pétnat.

Men vil du jule opp velkomstboblene litt, kan du jo prøve deg på gløggsecco. Sjølv om vin kan verke som eit alvorleg og seriøst tema, så er det faktisk lov til å leike og tulle med vin òg. Heilt sant!

Prinsippet er enkelt: Du blandar litt gløgg i musserande vin. Skal du vere tru mot namnet gløggsecco, blandar du ein dæsj klassisk gløgg i eit glas med fruktig prosecco. Sjølv liker eg best å blande ein krydderløggløgg basert på eplemost med meir nøytral vin som cava eller crémant.

Uansett korleis du vel å blande og mikse, er poenget å lage ein aperitif som har friskleik, bobler og liv frå den musserande vinen – med ein touch av julekrydder frå gløggen. Og naturlegvis går det heilt fint å lage ein alkoholfri variant. Vi har både gløgg og boblande vin utan alkohol i hyllene våre.



RAUDVIN FRÅ PIEMONTE

Ikkje berre veslesøster

Det finst mange mytar om Barolo og Barbaresco, dei to landsbyområda i Langhe som har gitt namn til dei dyraste, mest ettertrakta, lagringsdyktige og respekterte raudvinane i Piemonte – kanskje i heile Italia. Ein av mytane fortel at barolo er den kraftige, maskuline storebroren, mens barbaresco er den meir nyanserte, feminine veslesøstera. Eg er ikkje einig. Eg klarer ikkje å smake forskjellen i ei blindprøving, og det finst like mange slanke og delikate baroloar som det finst brautande og muskuløse barbarescoar. Når det er sagt: Personleg liker eg best dei nyanserte og komplekse vinane av nebbiolodrua, anten dei kjem frå Barolo eller Barbaresco – vinane somme ville kalla «feminine».



Villbringebær og nyper, teblad og svale urter, blomduft og tørka sitrusskal. Haustlauv og gammalt treverk. God nebbiolo kan romme alle desse aromaene og meir til. I munnen snerper vinen godt, men ikkje ubehagelig. Og både yngre og eldre utgåver er ypparleg følgje til mat som spenner frå parmesan og sopprisotto via biff tartar og tunge, mørke kjøttgryter. Barolo har – fullt fortent – eit godt rykte i vinverda, og prisane begynner å stige deretter. I Barbaresco er det framleis mogleg å gjere gode kjøp, sjølv om vinane aldri blir billige. Og så har vinmarkene der så vakre namn! Roncagliette. Montefico. Rabaja. Asili. Montestefano. Ein kan bli lyrisk av mindre.

Utfordraren frå Piemonte

Det var på den tida eg gjekk omkring og smakte vin i Piemonte, dette forunderlege vinområdet som ingen forlèt før han har fått merke på tennene av dei tanninrike raudvinane. Men så kom vi til Verduno, landsbyen som ligg innanfor Barolo-området, og som i tillegg til Nebbiolo kan by på den lokale druespesialiteten Pelaverga. Sjølv om baroloane her var gode, var det noko annleis, noko delikate over pelavergavinane. Bringebær, jordbær og kirsebær, nykverna pepar og svale urter. Dei var saftige, lette i kroppen, dei gav ein smak av vår og sommar – før dei stramma seg opp og minte meg på at jo då, du er framleis i Piemonte, min herre.



STERKVIN

Moro med madeira

Tidlegare såg eg på den søte, lett syrlege og nøtteprega sterkvinen frå Madeira som ein skikkeleg tantedrikk. Det var liksom noko dei rare damene i Saabye Christensen sine romanar frå sekstialet drakk. Men så feil kan ein ta. Madeira kan smake fantastisk til både saltmat og søtmat. Eg har gjerne ei flaske ståande til bruk i sauser og supper, og på fusionrestaurant fekk eg ein gong servert ein eldre madeira til ein rett med røykt reinsdyrhjarte og skogsopp. Tipp topp! Dessertar med mjølkesjokolade og nøtter er òg ein vinnar med søte madeira-typar som boal og malmsey.

WHISKY

Norsk livsvatn

Du visste kanskje at akevitt betyr «livsvatn», men visste du at whisky betyr det same? «Uisce beatha» er den irske og gæliske måten å seie «aqua vitae» på. Skottar og irar har vore kjente for whisky i hundrevis av år, og dei svenske naboane våre har utmerkt seg dei siste par tiåra. No kjem Noreg etter. Frå Agder i sør til Nordland og Troms (og fleire andre stader) blir det no lagra kornbasert brennevin på fat i minst tre år – og berre slik kan det bli whisky. Norske destilleri held seg til ein tydeleg trend blant mange av whiskyprodusentane i verda: Whiskyen får eit lite opphald – *finish* – på eit fat som tidlegare har innehalde cognac, pineau des charentes eller edle søte vinar som sauternes.

MEIR INFORMASJON

Du finn informasjon om nyheitene på vinmonopolet.no. I tillegg vil alle nyheiter bli merkte i butikkane våre.



Reisa til juledrikka

Juletida er tradisjonar, men òg val og spenning. Gran eller edelgran, pinnekjøtt eller ribbe? Kjem nissen? Kva skal du gi onkel Aage? Kva juleøl og kva akevitt skal du velje? Vi kan ikkje hjelpe deg med nissar eller val av tre, men her er nokre ting som det er verd å tenkje på når du skal velje juleøl og akevitt.

TEKST ANDERS ROÅS STUELAND, VAREFAGLEG RÅDGIVAR



SLIK VEL DU JULEØL

1

VIL DU HA EIT TYPISK JULEØL?

Det finst ingen juleøl-regel som seier at juleøl må lagast på ein bestemt måte. Likevel er dei fleste juleøl mørke-brune og med preg av karamell, kjeks og nøtter. Liker du slikt øl, kan du òg velje øl som bokkøl, brown ale, red ale, amber ale, brun og porter. Dette er etablerte ølstilar som du finn heile året.

4

VIL DU HA DET BITTERT?

Dersom du liker at ølet har ei stram og tydeleg bitterheit, slik du får i øltypar som IPA, kan du sjå etter juleøl med hoppy, humle eller IPA i namnet.



6

VIL DU HA EIT JULEØL DU IKKJE FINN I HYLLE?

Meir enn 220 forskjellige juleøl daler ned i 2018. Dessverre har vi ikkje plass til så mange juleøl i hyllene våre. Utvalet av juleøl vil variere frå butikk til butikk. Du kan gå inn på nettsida vår og sjå kva din butikk har inne, eller søkje opp juleølet du har lyst på. Nokre juleøl kjem i veldig små parti eller får så rosande omtale at dei flyr ut av hyllene. Dessverre kan nokre øl bli utselde. Det kan vere skuffande, men kanskje vi kan finne noko anna spennande til deg?

3

VIL DU HA JULEØL TIL MAT?

Det er lett å velje øl til mat, og dei fleste juleøl passar til julematen. Men nokre juleøl skil seg ut med mykje alkohol og søtleik. Dette er øl som nok passar best for seg sjølve eller til julekakene. Bikkar ølet ti prosent, er det nok eit slikt øl.



2

VIL DU HELST HA EIT LYST ØL?

Det finst lyse juleøl òg, men det er ikkje mange av dei. Du finn dei under kategoriane lys ale og pale ale. Dei fleste lyse øl går heilt fint til det meste av julematen, og vil du ha fleire å velje mellom, kan du vurdere andre lyse øl som ikkje er juleøl. Sjå etter pale ale, blond, saison, lyst kveiteøl og lys lager.



5

VIL DU HA NORSK JULEØL?

Nissen kjem frå Noreg, og juleøl kjem berre frå norske bryggjeri. Nei då. I år kjem det over 120 norske juleøl til Vinmonopolet, men det kjem òg juleøl frå over seksten andre nisseland. Som for eksempel Belgia, Danmark, Island og Skottland. Nissar kjenner som sagt ingen grenser.





SLIK VEL DU AKEVITT

7

VIL DU HA JULEØL SLIK DET VAR PÅ 90-TALET?

Då skal du sjå etter øl som er merkte som mørkt lagerøl. 90-talet var nemleg det siste tiåret der øl brygde etter den tyske tradisjonen var einerådande. Dei fleste av dei store bryggeria i Noreg brygger framleis slikt lagerøl. Låg gjæringstemperatur og bestemte gjærtypar gjer at desse øla først og fremst har eit klart og reint maltpreg og ikkje så mykje fruktighet som du kan få i øla som er brygde etter belgisk og britisk tradisjon. Spør oss om du vil vite meir.

1

VIL DU HA AKEVITT?

Akevitten har ein uomstridd posisjon som nasjonalbrennevinet vårt. Det kan vere grunn nok til å setje akevitten på bordet under julemiddagen. Men det er ikkje noko poeng å drikke akevitt for fordøyinga. Fordøyinga fungerer faktisk dårlegare når du drikk alkohol. Det seier legen.

2

VIL DU HA NORSK AKEVITT?

Akevitten deler vi med både Sverige og Danmark. Norsk akevitt er som regel laga ein periode på fat. Det gir varierende preg av fat, og du kan kjenne det som nyansar av vanilje, kokos, karamell og tørka frukt. Svensk og dansk akevitt er som regel ikkje modna på fat og har eit reint preg av urter og krydder. Nordmenn liker kanskje ein annan stil på akevitten enn svenskane og danskane. Men det er ikkje sikkert at vår akevitt alltid er best. I årets International Spirits Challenge vann svensk og dansk akevitt gullmedaljene. Til gjengjeld er vi veldig gode på ski.

8

VIL DU HA GAMMALT JULEØL?

Har du juleøl til overs frå i fjor? Null problem. Mange juleøl blir betre ved lagring. Dei får fleire lag med smak og spelar på fleire strenger. Sterke juleøl kan utvikle seg i mange år og få eit fint preg av tørka frukt, nøtter og lær. Nokre bryggeri lagrar noko av juleølet sitt og sel det som ekstra vellagra.

3

VIL DU HA NORSK AKEVITT SOM IKKJE ER NORSK AKEVITT, MEN SOM ER NORSK LIKEVEL?

Akevitt merkt med nemninga norsk akevitt garanterer at akevitten er produsert i Noreg og basert på minimum 95 prosent norske poteter. I tillegg skal akevitten ha lege minst seks månader på fat mindre enn 1 000 liter og minst 12 månader på fat større enn 1 000 liter. Det finst norskprodusert akevitt som er basert på kornsprit, eller som har lege for kort tid på fat. Dei kan ikkje merkjast som norsk akevitt.



9

VIL DU HA ALKOHOLFRIIT JULEØL?

Vi har både mørke og lyse juleøl utan alkohol. Det er perfekt for alle nissar.

GOD JUL

4

VIL DU HA LOKAL AKEVITT?

Røros, Solør, Nesodden, Røst og Eidskog. Alle har dei sin eigen akevitt, og ingen av dei er produserte same staden som stadnamnet på etiketten. Dette er berre nokre av dei mange lokalakevittane som har dukka opp, og det skal godt gjerast å ikkje finne ein akevitt som du har ei tilknytning til.



5

VIL DU HA AKEVITT TIL MAT?

Det er veldig lett å finne ein akevitt som fungerer til maten. Hovudregelen er at blanke, dei såkalla taffelakevittane, passar fint til sild og skaldyr, mens dei brune passar til kjøtt. Maten vil nesten aldri overdøve akevitten, så du vil alltid kjenne smaken av akevitten. Nokre akevittar har blitt lagra lenge på fat og nærmar seg ein konjakk i stil. Dette er akevitt til den kraftigaste maten eller kanskje for seg sjølv eller til ein kakebit.



7

VIL DU HA AKEVITT MED VÉRBALLAR?

Nokre akevittar har ingrediensar litt utanom det vanlege. Er du på jakt etter akevitt som er nyskapande, så kan du få akevitt tilsett røykt malt, smør, bjørk eller tang. Akevitt med vérballar får du ikkje kjøpt hos oss, men det blir sagt at slik akevitt har blitt laga.



6

VIL DU HA GRILLAKEVITT TIL LUTEFISK?

Ei spesiell grein innan akevitt er dei mange akevittane som er meinte for bestemte matretter. Det finst akevittar til fårrikål, skrei, bacalao og grillmat, for å nemne nokre. Desse akevittane er laga for å passe til maten. Men det er ikkje slik at du må ha lutefiskakevitt til lutefisken. Har du grillakevitt igjen frå sommaren, kan du sikkert bruke den òg.



Friskt og fruktig til dei store julesmakane

Julematen er ofte salt, med feitt frå kjøtt, steikjesj eller saus, og gjerne med søtt tilbehør. Frisk drikke reinsar opp i feittet, mens god fruktighet og konsentrasjon i drikka står stødig mot dei store smakane i julematen.

RIBBE/SVINESTEIK

Feitt og litt søt smak i maten gjer at frisk og konsentrert drikke passar fint. Tilbehør som eple og svsker betyr at vi treng god fruktighet i vinen.

Vin: Riesling (GG eller ortswein) eller chenin blanc er gode kvite val. Musserande som champagne og crémant er friskt og livleg til. Vil du prøve noko utanom det vanlege, kan ein god, fruktig sake som Junmai Ginjo løfte fram julemåltidet.

Raudvin: Raudvin som passar, er pinot noir frå USA eller Tyskland, barbera eller pelaverga frå Piemonte i Italia.

Øl: Det trygge valet er juleøl, belgisk dubbel eller pale ale. Surøl som geuze er friskt og spennande. Akkurat som bakte eple er eit godt tilbehør til ribba, er ein god handverksider godt å drikke til.

Alkoholritt: Eplemost er friskt og passar godt til. Med bær i mosten blir drikka fyldigare. Alkoholritt juleøl, kveiteøl eller blonde.

PINNEKJØTT

Kjøttet har mykje smak og er feitt og salt. Frisk

og konsentrert drikke, eventuelt med litt søtleik, kan passe godt.

Vin: Riesling eller pinot gris med god konsentrasjon, tørr eller med ørlite søtleik er kvitvin som passar fint. Vil du ha raudvin, kan du velje sangiovese, pinot noir eller ein vin frå Priorat for ein verkeleg kraftpakke. Kva med å prøve florvin frå Jura? Det er eit vågalt, men godt val.

Øl: Belgisk dubbel og blond, pale ale, brown ale eller norsk juleøl.

Alkoholritt: Eplemost, gjerne med solbær eller andre bær. Alkoholritt juleøl.

TORSK

Juletorsken er mild på smak og har litt feitt frå smørsausen. Middels smaksrik drikke passar fint.

Vin: Vil du ha raudvin, gå for ein frisk, lett og fruktig vin. Pinot noir eller barbera er gode val. Kvitvin som chardonnay, muscadet eller kvitvin frå Bordeaux passar bra til torsk med smørsaus.

Øl: Fruktig, friskt øl som blonde eller saison. Eplesider kan òg vere spennande til.

Alkoholritt: Lyst alkoholritt øl eller frisk eplemost.

LUTEFISK

Retten med tradisjonelt tilbehør er feitt, salt og søtleg. Drikka bør derfor vere frisk og smaksrik.

Vin: Kvit riesling frå Tyskland, tørr eller med ørlite søtleik. Musserande som crémant og champagne livar opp kombinasjonen.

Øl: Belgisk saison og dubbel eller ein pils. For ein spennande kontrast kan du prøve bakkøl, porter eller ein mørk juleøl. Berliner weisse eller gøse er gode val for dei som liker syrlege øl.

Alkoholritt: Frisk eplemost, alkoholritt kveiteøl eller mørkare juleøl utan alkohol.

VILTRETTER

Noko viltkjøtt har kraftig smak, anna kjøtt er mildt. Søtleg tilbehør som viltsaus, tyttebær og rotgrønsaker har mest å seie for drikkevalet.

Vin: Litt utvikla vin som barbaresco, bordeaux eller spansk rioja gran reserva passar godt til viltet. Blanc de noirs champagne er ein spennande kombinasjon. Det same kan ein kvitvin frå Rioja med nokre år på baken vere.

Øl: Amber ale eller mørke, maltprega norske juleøl passar godt til. Det syrlege belgiske ølet krieg er tilsett kirsebær og gir friskeleik og liv til viltretten.

Alkoholritt: Eplemost tilsett raude og mørke bær passar godt, mørkt alkoholritt øl er òg godt til.

KALKUN

Kjøttet er magert og moderat i smak. Tilbehør som svsker, eple og nøtter tilfører smak og søtleik.

Vin: Pinot noir frå USA, New Zealand eller Tyskland. Du kan òg bruke kvitvin. Riesling, pinot blanc og chardonnay er gode val. Eller kva med champagne?

Øl: Friskt og fruktig øl som belgisk blonde og saison passar godt til det lyse kjøttet.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær, alkoholritt lyst øl.

NØTTESTEIK

Denne retten er ein julefavoritt for mange vegetarianar. Han er ganske mild og smaker først og fremst av nøtter og smør, vel ein fatlagra chardonnay som har liknande aromaer frå eikefatet. Vil du ha raudvin, vel ein frisk og litt fyldig vin, gjerne med innslag av eik. Raudvin frå Bordeaux eller sangiovese frå Toscana passar godt. For riktig festkjensle, prøv ein moden champagne.

Vin: For ein frisk, fruktig og saftig kombinasjon, prøv ein tysk riesling. Vil du heller spele på smaken av nøtter og smør, vel ein fatlagra chardonnay som har liknande aromaer frå eikefatet. Vil du ha raudvin, vel ein frisk og litt fyldig vin, gjerne med innslag av eik. Raudvin frå Bordeaux eller sangiovese frå Toscana passar godt. For riktig festkjensle, prøv ein moden champagne.

Øl: Juleøl og pale ale gir ein smaksrik kombinasjon der maltaromaen står til nyttesmaken, mens eit friskt og lett kveiteøl livar opp retten.

Alkoholritt: Frisk og fruktig eplemost eller alkoholritt kveiteøl.





FOTO: MOMENT

Søtt, men friskt og fyldig til desserten

Drikke til dessert bør vere omtrent like søt som desserten. Jo meir smaksrik desserten er, jo meir friskeleik og fylde treng drikka som skal passe til.

RISKREM

Sjølve riskremen er mild på smak og har ein del feitt og søtleik. Raud saus med smak av bær er vanleg tilbehør.

Vin: Brachetto, recioto eller tokaji aszu. Madeira går òg bra.

Øl: Bokkøl, mørkt trappistøl eller norsk juleøl med god søtleik.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær, ein frisk og søt smoothie eller kaffi.

MOLTEKREM

Piska krem smaker søtt og har ein del feitt. Derfor treng vi friskeleik. Moltene tilfører komplekse og fruktige smakar.

Vin: Pineau des charentes, riesling beereauslese eller madeira.

Øl: Bokkøl, mørkt trappistøl eller norsk juleøl med god søtleik.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær eller ein frisk og søt smoothie.

ISKREM

Tidlegare trudde vi at sterkvin med mykje «varmande» alkohol passa best til kald iskrem. No har vi erfart at lett, frisk og fruktig drikke passar vel så godt.

Vin: Moscato, brachetto, eiswein eller madeira.

Øl: Søtt og maltprega øl som bokkøl, barley wine eller kraftig norsk juleøl.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær, alkoholfri hylleblomvin eller kaffi.

KARAMELLPUDDING

Søt pudding med smak av karamell passar godt saman med søt og frisk drikke med smak og aroma av råvarer som kunne passa ved sida av: nøtter, tørka frukt, vanilje eller andre krydder.

Vin: Tokaji aszu, recioto, beereauslese, madeira eller eiswein.

Øl: Vellagra juleøl med god søtleik og smak av nøtter og frukt.

Alkoholritt: Kaffi, eplemost med eller utan bær, mørk alkoholfri juleøl eller ei blanding av eplemost og værterøl.

FRUKTDESSERTAR

Frisk frukt og bær passar best med drikke som har rein og ung fruktsmak. Er frukta bakt eller kokt, kan «tyngre» og meir komplekst fruktig drikke passe til.

Vin: Moscato, brachetto, muskatell eller eiswein til frisk frukt. Sauternes, riesling beereauslese eller andre edelsøte vinar til bakt og kokt frukt.

Øl: Raudt flamsk øl, bokkøl – eller for ein frisk kombinasjon: surøl tilsett frukt og bær, som kriek og framboise.

Alkoholritt: Eplemost med eller utan bær, alkoholfri hylleblomvin, smoothie eller heimelaga saft.

NØTTER OG TØRKA FRUKT

Sterkvinar som har vore lagra på fat, smaker gjerne av nøtter, tørka frukt, sjokolade og karamell. Også søtt øl har slike aromaer. Dette går godt saman med julesnacks som nøtter, dadlar og fiken.

Vin: Vin santo, søt oloroso sherry, tawny port, madeira, moscatel de setubal.

Øl: Barley wine, mørke juleøl eller belgisk kvadruppel.

Alkoholritt: Kaffi, te, eplemost med eller utan bær, frisk smoothie med frukt og bær.

SJOKOLADEDESSERTAR

Hugs at det er stor forskjell på kvit sjokolade og bitter, mørk sjokolade. Bær er godt til sjokolade, og søte, bærfruktige raude dessertvinar kan vere midt i blinken.

Vin: Recioto, passito eller ung og fruktig portvin. Til kvit sjokolade passar edelsøte kvitvinar godt.

Øl: Porter eller chocolate stout utan for mykje brent og bittert preg. Mørkt juleøl med fylde og søtleik.

Alkoholritt: Kaffi, mjølk, varm kakao, bærsmoothie eller eplemost med bær.

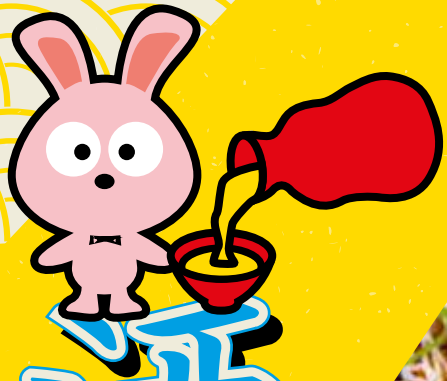




JAPAN

日本酒

日本



酒



BLI MED TIL JAPAN!

Her blir det japansk mat og drikke for hver eneste yen - Vinbladets Japan-spesial gir deg svar på alt du ikke visste at du lurte på.

Det er stor interesse for japansk kultur og Japan som reisemål i Norge, og selv om utvalget i Japan-hyllene våre fremdeles er begrenset, vokser det stadig. Fredag 2. november dukker det opp nyheter innenfor kategoriene sake, shochu og japansk whisky i forbindelse med Fagtema Japan.

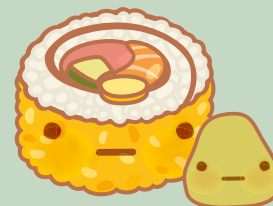
FIRE NYANSER AV JAPANSK MAT

Først presenterer vi fire japanske restaurantkonsepter i Norge der du får møte alt fra enkel gatemat til verdens beste sushi. Uansett går respekten for råvarene og alle som tilbereder dem, som en rød tråd gjennom måltidet.

SAKEN ER KLAR!

Hva vet du om risdrikken sake? Her får du innblikk i produksjon, ulike stiler og sake til mat. Du kan også lese om japansk whisky og brennevinet shochu.

Støter du på mange ukjente ord? Ikke fortvil, vi har også en ordliste som forklarer de japanske begrepene.



Hør våre podkaster om sake og sushi!

十二

12

OMAKASE

Sushi servert av en verdensmester.

十三

13

SAPPORO RAMEN

Suppe med prima nudler og varm kraft.

十四

14

TAKOYAKI

Matvogn med ekte japansk gatemat.

十五

15

IZAKAYA

Pub med all slags sake og snacksretter til.

十六

16

HVA ER SAKE?

Den store sake-guiden gir deg svarene.

二十

20

MATKULTUR

Fakta og rariteter fra Japan.

二十二

22

FAGAVDELINGEN

Bli med på smaking av japansk mat og drikke.

二十四

24

BRENNHETT

Om kjærlighet og brennevin i Japan.

二十六

26

JAPANSK FOR NYBEGYNNERE

Forklaring av noen japanske begreper.

01



Ruseløkkveien 3/2. etg. Vikaterrassen / 0251 Oslo
Telefon: 45 68 50 22 / www.omakaseoslo.no



Omakase bruker ekte wasabi fra Okinawa. Der er kvaliteten aller best, på grunn av det gode vannet. Fersk japansk wasabirot er en kostbar og eksklusiv råvare, og Vladimir Pak river den på tradisjonelt vis – på et lite brett kledd med haiskinn.

寿司

OMAKASE

Vil du ta sushi til et nytt nivå, kan du besøke en omakase der gjestene overlater alt til sushikokken. Og er kokken verdensmester i sushi, er det neppe noen stor sjanse å ta.

Vladimir Pak vant VM i sushi (Sushi World Championship i Tokyo) i 2017 – både i kategorien tradisjon og i kategorien kreativitet. Han sier selv at noe av grunnen til at han lå et hestehode foran alle konkurrentene var den unike kombinasjonen av norske råvarer og japansk tradisjon.

Norsk fisk var også grunnen til at Vladimir kom til Norge for ni år siden. Han er av koreansk opprinnelse, oppvokst i Russland. Utdannelsen som sushikokk har han fra Japan.

DRIKKE TIL SUSHI

Vladimir er også utdannet sakesommelier. Omakases gjester velger framfor alt vin til maten, men stadig flere oppdager sake.

– Smaken er litt uvant, og sake kan være vanskelig å forstå. Mens vin har kompleksitet og lengde, smaker saken mye med en gang, men så forsvinner den «inn i evigheten», sier Vladimir.

MAT SOM KUNST

Omakase serverer sushi i tradisjonell edomae-stil – etter Edo, Tokyos navn i perioden 1603-1868. Omakase betyr noe sånt som «jeg stoler på deg». Her er det ingen à la carte, kokken bestemmer hver detalj og serverer én rett om gangen. Hver sushibit får perfekt balanse mellom smakene med litt ekte wasabi mellom risen og fisken og et penselstrøk med soyasaus. Kanskje to dråper sitron, en liten bit ingefær, bitte litt purre eller et par saltkorn. Biten spises med fingrene og skal puttes hel i munnen.

Et måltid på Omakase er ikke billig, men du får en kunstoppvisning på kjøpet. Smaken står i sentrum, dette er ikke et sted du går for å skravle.

– Det kan bli litt stille blant de maks 15 gjestene rundt disken, forteller Vladimir. Men det han liker aller best med jobben, er likevel å se at gjestene trives, at atmosfæren er god, og at de nyter maten.



VLADIMIRS BESTE SUSHITIPS

- Hygiene er det aller viktigste når du behandler rå fisk. Vi har bakterier både på hendene, på kjøkkenet og i omgivelsene. Vladimir fukter fingrene i en blanding av riseddik og vann når han jobber med sushien. Vill fisk som makrell behandles med salt og kald riseddik for bedre holdbarhet. Du kan også fryse den for å være sikker. Rå fisk bør oppbevares i et håndkle i kjøleskap – ikke i plast!
- Risen er det aller viktigste for smaken av sushi. Den skal være nykokt, ikke eldre enn et par timer og serveres lunken, ved 26–28 grader. Da er konsistensen myk og deilig, og den smaker mye mer, uten å overdøve fisken.
- Knivene er sushikokkens viktigste verktøy og må være sylskarpe. Hvis kniven er sløv, ødelegger den nemlig strukturen i fisken. Skivene skal skjæres på tvers av musklene i fileten.

SMAKEN AV JAPAN FOR VLADIMIR

- Wasabi
- Ris
- Soya
- Og selvsagt fisk
– men den beste fisken er jo norsk



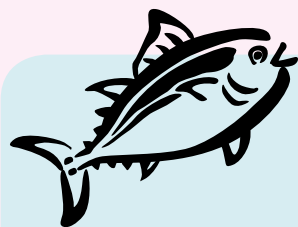
Maridalsveien 21/ Vulkan Depot/ 0178 Oslo
Telefon: 91 24 00 25

汁物

Christian Daiju Inage



Masaru Inage



Sapporo Ramen

Nudelsuppen ramen kommer opprinnelig fra Kina og finnes i dag over hele Asia. Men først og fremst er det suppen i Japans nordligste storby Sapporo som er berømt.

Masaru Inage hadde jobbet i mange år med fransk kjøkken i Norge – som kjøkkensjef på kjente oslohoteller og ved Det kongelige slott – før han startet Sapporo ramen på Vulkan i Oslo for to år siden. Han driver stedet sammen med sønnen Christian Daiju Inage. Sapporo, på Japans nordligste hovedøy Hokkaido, er Inages opprinnelige hjemsted. Byen er Japans femte største og er best kjent for vintersport og vinter-OL i 1972. Inage har selv vært aktiv både på skøyter og ski.

I dag er han pensjonist, men har fremdeles glede av å gi god og folkelig mat til alle.



Med ramen i fokus

Inage vil ikke spre seg til for mye forskjellig, så på Sapporo ramen får du ikke annet enn nudelsuppe og eventuelt en gyoza som tilbehør. Sapporo har ramen av tre grunntyper – shoyu (med soya), miso og spicy, og du kan velge garnityr som kongekrabbe og biff av den spesielle japanske storferasen wagyu.

– I Sapporo har man laget ramen siden 1947.

Folk fra Tokyo og andre japanske storbyer kom dit for å lære å lage retten. Og misosuppen klarte de kanskje å kopiere, men aldri nudlene, forteller Inage. Selv importerer han nudler fra Japan, der melet er lettere og finere malt enn her. Nudlene er også grunnen til at Sapporo ikke vil tilby «take away». Når de blir liggende i suppen over tid, blir de blaute og mister den fine tyggemotstanden som er selve kvalitetstegnet.

– Maten er det viktige for oss, og lokalet er enkelt for å holde prisene nede, sier Inage. I Japan er dette kjapp, enkel og god mat. De fleste spiser ramen ute – på små, uhøytidelige steder som dette. Inage liker å se at den gode maten han lager, skaper god stemning og dialog mellom mennesker.

Drikke til ramen

Selv foretrekker Inage vann til ramen, som er et kjøpt måltid og ikke noe folk sitter ned for å nyte over lang tid.

– Ramen er typisk lunsj-mat, så det er ikke så vanlig å drikke alkohol. Men seinere på dagen kan det passe med en øl til maten, sier han.

Respekt er viktig

Japanere er opptatt av å respektere naturen og vise takknemlighet overfor alle ledd i matkjeden – dyrene, bøndene og de som kutter grønnsaker og koker og steker for deg. I Japan er det vanlig at de som jobber på kjøkkenet, har veldig spesialiserte oppgaver, som alle er viktige for helheten.

– Skal du bli god, må du trene. Det gjelder enten du vil bli flink til å skjære vårløk eller gå på ski, sier Inage.

Inages beste ramentips

- Nudlene er det aller viktigste når du skal lage god ramen. Melet må være bra, og man må bruke god tid for at deigen skal få den rette konsistensen. Den må eltes, kjøles ned og kjevles ut, om og om igjen – minst fem ganger.
- Buljongen må være god. Inage lager den med blant annet margbein, oksehale, kombu (japansk sjøtang), bonitoflak og niboshi (små tørkede sardiner).
- Garnityret, enten det er grønnsaker eller kjøtt, må være av ferske, gode råvarer.

Smaken av Japan for Inage

- Sjømat
- Lammekjøtt (brukes særlig nord i Japan)
- Wagyu-kjøtt





TAKOYAKI



Fra en «food-truck» som flytter mellom ulike plasser i Oslo, tilbyr Takoyaki japansk gatemat til folk på farten. Facebooksiden deres annonserer dagens adresse.

Akino Momoi er daglig leder. Full av eventyrlyst flyttet den unge jenta helt alene fra Japan til Norge etter å ha vært her på ferie. Hun trives godt, elsker naturen og liker at det er så lite mennesker overalt. Men hun savner kjøkkenet hjemmefra, og derfor gikk hun sammen med noen venner for å starte Takoyaki og tilbyr folk den maten hun selv ønsker å spise.

- Vi spiser jo ikke sushi hver dag, japansk mat er så mye mer enn det, sier hun.

«Sjelenmat» fra Kansai

Akino kommer fra Kyoto, og maten er inspirert fra denne delen i Japan - Kansai-regionen. Osaka er Japans nest største by og kjent som landets kulinariske hovedstad. - Maten der er mindre høytidelig og fiks enn i Tokyo. I Osaka får du «soul food», forklarer Akino. En av byens spesialiteter er melmat, som for eksempel okonomiyaki, en kålpannekake med bacon som Takoyaki selger på festivaler.

Takoyaki serverer smaksrik, men ikke så krydret mat. Råvarene skal komme til sin rett. - Vi lager ikke fusion-mat og går ikke på akkord med det autentisk japanske, sier Akino. Denne typen mat er rimelig og serveres i enkle boder eller food trucks i Japan, aldri på fancy steder.

Akino elsker å servere mat til folk, og gjennom Takoyaki har hun skapt sin egen jobb for å kunne bli i Norge.

Signaturnetten takoyaki

Matvognen har samme navn som den mest populære retten. Tako betyr blekksprut, og yaki betyr grill. Takoyaki er stekte blekksprutboller med en generøs mengde soyasaus og bonito-flak på toppen. Bonito er tørkede flak av den japanske fisken katruobushi og brukes til å koke fiskebuljongen dashi og som topping på flere japanske retter.

- Det spesielle med takoyaki i Osaka er den myke konsistensen inni bollene. De skal være sprø utenpå, bløte og kremete inni og med faste biter av blekksprut, forklarer Akino. Takoyaki lages i noe som minner om et gassdrevet munkejern. Alt kjøkkenutstyret i vognen er importert fra Japan.

En annen rett er karaage-don - kylling marinert i hvitløk, ingefær og plommeeddik, servert med ris. Akino forteller at dette er Japans svar på «mors kjøttkaker», og oppskriften har hun fra sin egen mor. Hemmeligheten ligger i marinaden, og alle japanske husmødre har sin egen variant. - Og så ruller vi kjøttet i potetmel før vi friterer det, røper Akino. Da blir stekeskorpen ekstra sprø.

Takoyaki-bollene serveres glovarme, rett fra stekejern. De er sprø utenpå og myke inni og dekket av deilig soyasaus og tørkede bonito-flak. Den uhytidelige og rimelige gatematen har blitt populær blant både travle oslo-folk, turister og japanskstudenter.

Drikke til takoyaki

De japanske vennene drikker selv japansk øl til japansk gatemat, men Akino foreslår også å prøve norsk eple cider.

Akinos beste mattips

- Soyasaus er magi! I Japan brukes soyasaus i alt, og sausen gir maten en dypere smak. Men ikke bruk for mye, da kan maten bli veldig salt.
- Potetmel istedenfor hvetemel gjør stekeskorpen ekstra sprø når du frityrsteker.
- Mat er frihet! Den senker barrierer mellom folk og skaper en vennlig atmosfære. Et balansert kosthold og respekt for dyr og matprodusenter er noe japanere lærer fra barnsben av.

Smaken av Japan for Akino

- Soyasaus
- Ris
- Dashi (fiskekraft)



St. Olavs gate 7 / 0165 Oslo

Telefon: 463 45 679 / www.izakayaoslo.com



Navnet betyr egentlig «et sted som selger alkohol». Men i likhet med slike «nabolagspuber» over hele Japan serverer Oslos egen Izakaya tradisjonelle japanske snacks-retter i tillegg.

FREDRIK ANDREAS LARSEN er daglig leder og en av tre kamerater som startet Izakaya i Oslo. Han har en mastergrad i japansk språk fra Blindern og har bodd både i Sapporo og i Tokyo.

- Klassiske retter på en izakaya er for eksempel edomame, kimchi, chitake og gyoza. På kjøkkenet må det gå raskt, og det meste er ferdig preppa, forklarer Fredrik.

SAKE I MATEN

En spesialitet hos Izakaya er at de bruker sake i maten, den tilfører dybde, umami og litt sødme. I tillegg brukes dashi (fiskekraft), sukker og mirin (matlagingssake).

- Umamismaken og kombinasjonen av salt og søtt er helt typisk for det japanske kjøkkenet, sier Fredrik. En rimelig, enkel sake passer alltid godt i mat siden den ikke har noen syre som krasjer med maten. Sake kan godt brukes istedenfor hvitvin – det passer like godt i all type mat, ikke bare japansk, synes han.



Izakaya er full av dekorative japanske effekter. Den japanske mårhunden tanuki representerer generøsitet, rikdom og lykke og avbildes ofte med en sakeflaske i hånden. I og utenfor japanske serveringssteder skal den nok lokke gjestene til å være spandable.

SAKE TIL MAT

En nøytral, fruktig og kompleks sake passer fint til lette retter som sashimi. Har du mer smaksrik mat, kan du velge en mindre polert sake.



MANGFOLDIG DRIKK

De fleste gjestene på Izakaya velger øl, men stadig flere prøver sake. Siden mange vet lite om det, får de ansatte mange spørsmål – ofte flere enn de har tid til å besvare på en travel kveld.

- Poleringsgrad avgjør stilen, men ikke nødvendigvis kvaliteten, forklarer Fredrik. Jo lavere tall på etiketten, jo høyere er polerings-

graden – tallet forteller hvor stor del av kornet som er igjen etter at det er polert. Sake av veldig polert ris blir naturligvis dyrere, siden så mye av kornet forsvinner. Jo mer som poleres bort, jo mer nøytral blir duften og smaken. Ifølge Fredrik vil japanerne ha saken så nøytral som mulig og mener at den som forstår sin sake, også er i stand til å verdsette

en veldig subtil og nøytral stil.

Alternativer for den som ikke liker sake, men vil drikke japansk, kan være japansk whisky eller ulike drinker. Izakaya tilbyr også kaitsu-sju, som er en samlebetegnelse for alkohol av frukt. Umeshu er en fruktvin av plommer, men det brukes også sitrus og andre frukter.

SMAKEN AV JAPAN FOR FREDRIK

- Soya
- Sukker
- Sake



FREDRIKS BESTE SAKETIPS

- «Nybegynnersake» kan gjerne være av middels poleringsgrad – den smaker middels mye og middels fruktig.

- Varm eller kald? Du kan varme saken i et vannbad som holder 45-50 grader. I oppvarmet sake understrekes «hovedsmaken». Vil du ha fram kompleksiteten i en nyansert sake, bør du heller servere den avkjølt.

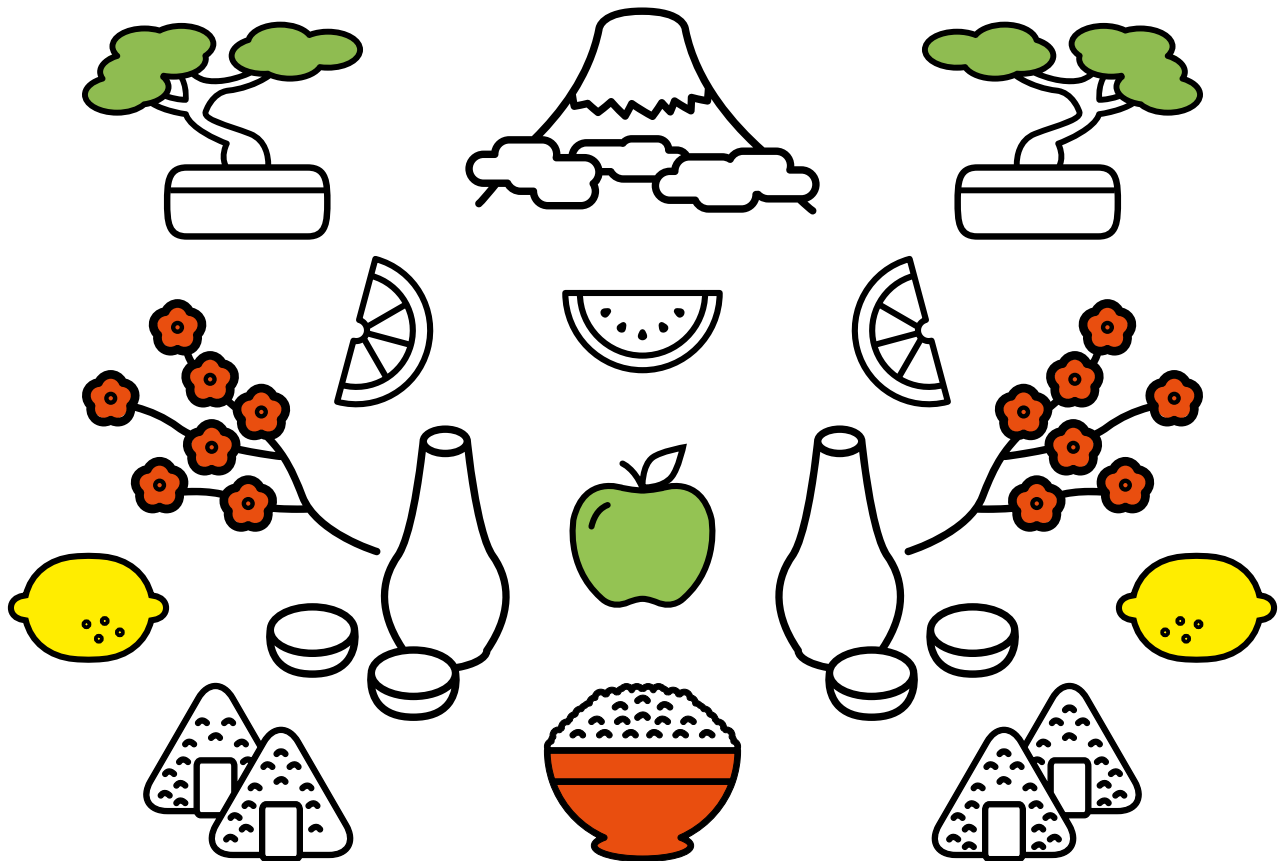
- Sparkling sake er spennende å prøve. Denne nye kategorien har blitt populær, særlig blant kvinner.



SAKE

Sake er brygget med ris, muggsopp, gjær og vann. Resultatet er noe som minner om hvitvin i utseende, fra vannklar til gyllen. Det finnes også skyet, boblende og rød sake. Smaken på sake er helt spesiell. Mange tror at sake er et brennevin, men det er det ikke.

TEKST: ANDERS ROÅS STUELAND



SAKE BETYR NOE ANNET I JAPAN

Om du ber om sake i Japan, kan det hende at du får noe annet enn sake. Det er fordi sake er et ord for en hvilken som helst drikk med alkohol. I Japan kalles sake *nihonshu* eller *seishu*, som betyr tradisjonell alkoholholdig drikk fra Japan.

SAKE-HISTORIE

Først kom risen for over 7000 år siden. Så kom saken. Sannsynligvis er det kineserne som fant opp metoden for å lage sake, men det er Japan som er mest kjent for sake. Japanerne har brygget sake i over to tusen år.

SAKEBRYGGERIET

Det er over tusen sakebryggerier i Japan. Mange av dem har laget sake i over 200 år – de eldste så lenge som 800 år. Før i tiden var det vanlig å drive jordbruk på sommeren og jobbe på sakebryggeriet om vinteren. I den kalde årstiden var det også mindre fare for at saken ble infisert av uønsket gjær og bakterier. Nå som det er færre bønder i Japan, er det vanligere at sakebryggeriet har faste ansatte og produksjonen kan gå året rundt. De fleste japanske sakebryggerier tar gjerne imot besøk.

TOJI

En *toji* er en bryggerimester og leder bryggingen i sakebryggeriet.

SLIK BRYGGES SAKE

RIS

Det går an å lage sake med den samme risen du spiser til middag. Men i Japan dyrker de egne sorter ris spesielt for sakebrygging. De har større korn, kleber ikke og inneholder mindre protein. Slik ris er dyrere enn den vanlige matrisen.

POLERING

I det ytterste laget av riskornet er det fett og mineraler som gir usmak på saken. Derfor poleres mellom 30 og 70 prosent av riskornet bort. Sake basert på ris med høy poleringsgrad regnes for å være bedre, og prisen blir deretter. Slik sake heter *ginjo* og *daiginjo*. Risen poleres heldigvis ikke for hånd, men i spesielle maskiner.

MUGG OG GJÆR

Det er gjæren som lager alkohol. Da trenger den sukker. I risen er det stivelse som kan brytes ned til sukker, men det klarer ikke gjærcellene. Derfor dyrker sakebryggeriet

fram en spesiell muggsopp som hjelper til med å bryte ned stivelsen. Denne muggsoppen gror på dampet ris og blir til det som kalles *koji*.

GJÆRING

I bryggeriet blander de sammen vann, ris, gjær og *koji* i gjæringstanken. Gjærings-temperaturen ligger mellom 8 og 18 grader. Velger de å kaldt, tar det lengre tid, men saken blir fruktigere. Slik er det med vin også.

Når gjæringen er ferdig, presses all væsken ut av risrestene. Det som er igjen, kalles *sakekasu* og kan spises, eller den kan brukes til å destillere brennevinet *shochu*.

FORSKJELLIGE TYPER SAKE

ORDINÆR SAKE

Det er forskjell på saker. Mesteparten av saken som lages i Japan, er en ordinær sake som er tilsatt brennevin. I tillegg til er det lov å tilsette både glutamat, sukker og syre for å få mer smak. Slik sake kalles *futsu-shu*, men det pleier ikke å stå på etiketten.

FØRSTEKLASSES SAKE

Vil du ha sake av høy kvalitet (ofte kalt «premium»), kan du se etter disse navnene på etiketten: *junmai*, *ginjo* og *daiginjo*. Disse begrepene forteller om hvor mye av risen som er polert bort, og om det er tilsatt noe brennevin.

SPESIALSAKE

Om du vil dra videre på din sakereise, kan du glede deg til disse saketyperne. Noen av dem er uvanlige selv for japanere.

NIGORIZAKE

Denne saken er skyet og ser ut som en blanding av vann og melk. Det er fordi saken er ufiltrert så rester av både ris og gjær har fulgt med. Det gir mer munnfølelse i saken og følelsen av litt å tygge på.

NAMAZAKE

Sake som ikke er pasteurisert. De fleste saker blir varmet opp for å drepe gjær og bakterier. *Namazake* er ikke varmebehandlet. Dette smaker som fersk og nybrygget sake med livlig og flott fruktighet. Den må oppbevares i kjøleskap og har kortere holdbarhet enn annen sake.

KOSHU

Sake som har blitt lagret i minst tre år. Fargen blir gyllen eller gulaktig. Slik sake

blir kompleks og minner med tiden om sherry og madeira. Den får et fint preg av nøtter, sopp, tørket frukt og soyasaus. Slik sake passer godt til supper med buljong og kjøtt.

GENSHU

Fordi den ikke er tilsatt noe vann, pleier denne saken å ha mellom 17 og 20 prosent alkohol og enda mer intens smak.

TARUZAKE

I gamle dager var det vanlig å transportere sake i fat før den ble tappet over i keramikkflasker. *Taruzake* er sake som har ligget på fat av japansk sedertre. Da får saken en krydret smak. Kanskje var det slik sake smakte i gamledager?

SPARKLING SAKE

Sake med bobler er en moderne oppfinnelse, og det finnes både søte og tørre versjoner. Noen er klare, mens andre er skyet. Musserende sake med litt sødme er spennende til sterk mat eller desserter med frukt.

SLIK SMAKER DU SAKE!

DU KAN BLI OVERRASKET

Smaken av sake er noe annet enn smaken av vin. Første gang du smaker sake, kan du bli overrasket. For sake har ikke den tydelige friskheten som vin har. Den virker glattere og søtere i munnen. I tillegg kan aromaene være sarte og forsiktige.

SE

Se på fargen og klarheten.

LUKT

Lukt på saken og kjenn på *uwadachika* – duften av saken.

SMAK

Ta en slurk, og fordel saken i munnen. Svelg eller spytt ut saken. Trekk inn litt luft med munnen, og pust ut gjennom nesa. Kjenn på aromaen i munnen, også kalt *fukumika*. Selv om det er morsomt å lukte på sake, er det aromaene du kjenner etter å ha fått saken i munnen, som er viktigst. Sakebryggerne selv mener i hvert fall det.

SMAKEN AV SAKE

FRUKT

Eple, pære, banan, melon og sitrus.

POLERINGSGRAD (% AV RISKORNET ER IGJEN)	UTEN TILSATT ALKOHOL	MED TILSATT ALKOHOL	
OVER 60 % IGJEN	JUNMAI	HONJOZO	
UNDER 60 % IGJEN	JUNMAI GINJO	GINJO	
UNDER 50 % IGJEN	JUNMAI DAIGINJO	DAIGINJO	

Slike fruktaromaer kalles *ginjo-ka* og henger sammen med at det vanligvis er sake basert på ris med høy poleringsgrad som har slik fruktighet.

KRYDDER

Nellik, kanel og bukkehornkløver.

Det er spesielt lagret sake, *koshu*, som har slike aromaer.

NØTTER

Mandler, valnøtter og hasselnøtter.

Mest nøttepreg finner du i lagret sake, men hint av mandel er ikke uvanlig i fersk sake.

VEGETALT

Gress, rose, sjasmin og sedertre.

Hint av rose og sjasmin kan dukke opp i ung sake, mens fatlagret sake kan ha preg av sedertre.

RIS

Kokt eller puffet ris.

Selvfølgelig smaker det ris av sake. Sake som ikke er tilsatt brennevin, kan ha tydelig rispreg.

SOPP

Fersk sjampinjong og fuktig kjeller.

Koji er muggsopp, og den kan sette litt smak på saken.

KARAMELLISERT

Tørket frukt, honning, brunt sukker og soyasaus.

Dette finner du bare i lagret sake.

MELKEAKTIG

Yoghurt og smør.

Noen saker er brygget på en gammel metode der saken gjæres ved hjelp av gjær og bakterier som finnes i sakebryggeriet. Metoden tar lenger tid og er vanskeligere å kontrollere. Slik sake kan ha ekstra syrlighet og aroma som minner om meieriprodukter.

NOEN JAPANSKE ORD OM SMAK

UMAMI

Umami betyr velsmakende på japansk.

Dette er den femte grunnsmaken, og den ble først beskrevet av den japanske kjemikeren Kikunae Ikeda i 1907. Det endelige beviset for den femte grunnsmaken ble funnet i 2002. Da oppdaget forskere spesialiserte smaksløker på tungen vår som registrerer aminosyren glutamat. Det er dette stoffet som finnes i matvarer som smaker umami. Sake inneholder mye mer glutamat enn vin og øl. Dette er nok forklaringen på hvorfor sake løfter fram smaken av maten. Glutamat brukes også som en smaksforsterker i matindustrien. Eksempler på mat som smaker mye umami, er: modne tomater, asparges, moden ost, shiitakesopp, kjøtt og morsmelk.

KIME

Glatt og rund munnfølelse.

KIRE

Blant vin- og ølsmakere er lang ettersmak en bra ting. Men for sake er det motsatt. Tradisjonelt vurderes kort ettersmak som bevis på at saken er av høy kvalitet. I Japan kalles dette kire. Etter at du har svelget saken, skal den gi fra seg plassen og oppmerksomheten til maten du spiser. Tenk på sake som en drikk som viser sine egenskaper i korte glimt før den løfter maten fram uten å forstyrre den – lik en profesjonell kelner.

PRAKTISKE TIPS

SERVERINGSTEMPERATUR

Det var det japanske aristokratiet som fant på å servere sake varm. I løpet av 1800-tallet var det blitt vanlig å drikke varm sake hele året. I den samme perioden skrev den japanske legen Kaibara Ekiken en bok om

hvordan varm sake fikk energien, kalt chi, til å flyte bedre i kroppen.

Siden 1980-tallet har sake blitt mer delikat og fruktig i smaken, og slik sake blir best når den serveres avkjølt.

VARM ELLER KALD SAKE

Du kan velge om du vil drikke saken varm eller avkjølt. Varm sake mister fruktigheten og virker litt søtere og mer umamirik i munnen. Om du vil ha fram fruktigheten i saken, serverer du den kjølig. Namazake bør serveres avkjølt, og *koshu* bør serveres romtemperert. I Japan har de noen fine navn på serveringstemperaturer. Prøv deg fram og kjenn hvordan saken endrer seg.

- 5 grader – yuki-bie – kald som snø (snøen er litt varmere i Japan)
- 15–25 grader – hiya – romtemperatur.
- 30 grader – hinata-kan – varmet i solskinn
- 35 grader – hitohada-kan – varmet til kroppstemperatur
- 40 grader – nuru-kan – som et avslappende bad om våren

LAGRING AV SAKE

Liker du smaken av nøtter og sopp eller kanskje smaken av amontillado sherry? Da kan lagret sake være noe for deg. Du kan lagre sake selv. De fleste saker har skrukork og kan derfor stå, men de bør oppbevares mørkt og ikke for varmt. Rundt 15 grader er fint. Utviklingen av saken går raskere ved høyere temperatur. Smaken endrer seg til noe nøtteaktig med innslag av tørket frukt. Senere går det mot tørket sopp, buljong og soyasaus. Den eneste saken som ikke kan lagres, er upasteurisert sake, namazake.

LES MER:

Lenke til nettside med ordliste: <https://en.sakecompany.com/pages/glossary>

Kilder: *A Comprehensive Guide to Japanese Sake*, Japan Sake and shochu Makers Association and National Research Institute of Brewing, 2011, www.japansake.or.jp

SAKESPECIALISTEN

I motsetning til hva mange tror, er sake verken øl, fruktvin, sterkvin eller brennevin. Og hva er det da? Jo, sake er en alkoholholdig drikk laget av polert ris!

TEKST: MARIE STEFFENS
FOTO: ERIK THALLAUG

Slik starter Svein Ove Bakke fra butikken Valentinlyst i Trondheim når han skal formidle hva han har lært på studiet «Level 3 Award in Sake» hos Wine and Spirit Education Trust (WSET) i London.

– Dette er en grundig opplæring om produksjonsmetoder og ulike sakestiler.

– Selve prosessen med å lage sake er egentlig ganske enkel, men hvert lille trinn har et eget navn, og vi måtte pugge mange japanske begreper, forteller Svein. Det brukes rundt hundre forskjellige ristyper i sakeproduksjon, så det var litt som å lese om druevarianter i vin. Det mest spennende var å smake så mange ulike stiler.

HVORDAN SMAKE SAKE?

Svein er opptatt av at sake ikke kan bedømmes etter samme standard som andre drikker.

– Du bør nullstille forventningene dine når du skal smake på den. Tenk på første gang du smakte kaffe, øl eller vin. Alle varene i våre butikkhyller har jo smak som krever en viss tilvenning, sier han.

VINGLASS ELLER KERAMIKK

Settet med tokkuri (sakekaraffel) og ochoko (et lite beger) er tradisjonelt serveringsutstyr i Japan, men Svein bruker helst et vanlig vinglass når han skal smake på sake. Keramikk er fint når du skal varme saken i vannbad, da varmes innholdet sakte og forsiktig opp. Keramikken holder også godt på temperaturen – enten saken skal være varm eller kald.



FOTO: GETTY IMAGES



SAKE har blitt brukt som offergave til de shintoistiske gudene og har fremdeles en viktig plass i den japanske religionen shintoisme. Sakefat – tomme, men fulle av symbolsk innhold – står ofte nær shinto-templer og kalles kazaridaru. Sake betraktes som gudenes drikk og brukes blant annet til å rense templene, sammen med salt og vann. I Japan er sake kjent for å «føre mennesker og guder sammen»

Bonsai er kunsten å dyrke miniatyrtrær i potte. Teknikkene har lang tradisjon, opprinnelig i Kina, men nå best kjent fra Japan. Dette er kunst og filosofi like mye som håndverk. Pottene viser av og til miniatyrlandskaper og kan også speile årstidene.



Mat for alle årstider

Japan er et land fullt av motsetninger – moderne teknologi, vakker natur, tradisjonelt håndverk og gammel kultur går hånd i hånd. Årstidene har en sterk plass i japansk kunst, og de markeres selvsagt også med mat og drikke.

Varme supper og gryteretter er typisk japansk høstmat. Yudofu er en varm rett med tofu («ost» av soyabønner), soyasaus og sitrus. Fisk og skaldyr er på sitt beste om høsten og vinteren.

Teriyaki-retter er populære om vinteren. Sjømat er også på sitt beste da.

Fersk fisk og unge grønnsaker fra fjellene er særlig kjent som vårmat i Japan.

Ål er tradisjonell sommermat i Japan, og unagi, en rett med ål og ris, er kjent for å øke energinivået på en varm og fuktig japansk sommerdag.



FOTO: GETTY IMAGES

VISSTE DU AT ...

Vi spiste sushi for 849 millioner kroner i Norge i 2016.

1. oktober er den internasjonale sake-dagen. «Nihonshu no hi», ble annonsert av foreningen for japanske sakebryggere i 1978 og har vært feiret siden.

Bare en liten del av den japanske befolkningen er kristne, men mange feirer jul. Gaver og frityrstekt kylling på KFC er den moderne japanske måten å gjøre det på!

Det sies at folk i Tokyo bruker pengene sine på å kjøpe sko, folk i Kyoto på fine klær, mens folk i Osaka ruinerer seg på fin mat. Det finnes til og med et eget ord for å spise seg bankerott – kuidaore!

Første nyttårsdag er det tradisjon i Japan at familien drikker sake og ønsker hverandre et langt liv.



OISHINBO A LA CARTE
© 2005 TETSU KARIYA,
AKIRA HANASAKI/
SHOGAKUKAN

FAGLIG MANGA

Hver tredje av alle bøker og blader som ble solgt i Japan i 2016, var manga, japansk tegneserie. De finnes i mange ulike typer og til flere forskjellige målgrupper, inkludert fagbøker som «Oishinbo à la carte» om japansk mat og drikke (på engelsk).



FOTO: ELLEN AARU

Japanentusiasten

Kirsti Knotten er nestleder i butikken Storo og pasjonert Japan-fan. Interessen startet med mat, drikke og origami.

Kirsti fyller juletreet sitt med selvbrettet julepynt.

– Origami noe jeg helst pusler med om vinteren. Det finnes både lette og vanskelige varianter. «Spåene» vi laget som barn, er jo også en form for origami, forteller hun.

FUGU-FISK OG DRIKKE

På en restaurant i Tokyo fikk Kirsti en smaksopplevelse utenom det vanlige – fugu-fisk. Da hun googlet det etterpå, fant hun ut at den japanske kulefisken inneholder giften tetrodotoksin. På tross av at mindre enn ett gram kan ta livet av et menneske på 20 minutter, anses fisken som en delikatesse.

– Den smakte som en mellomting mellom steinbit og torsk, syntes Kirsti.

Kirsti er begeistret for japansk whisky og sake. – Om du ikke får besøkt produsenter, kan du likevel prøvesmake på barer og restauranter. Velger du en japansk drikke-meny, kan du være heldig og få smakt både sake og japansk vin.

HØFLIGE JAPANERE

Kirsti snakker ikke japansk, men kom likevel lett i kontakt med folk. – Jeg skrev ned noen nyttige fraser på fingrene, og så brukte jeg dem når jeg var ute. Japanerne er så høflige og hyggelige og har lært meg å vise takknemlighet og respekt – nå gjør jeg det mer her hjemme også, sier hun.



FOTO: GETTYIMAGES

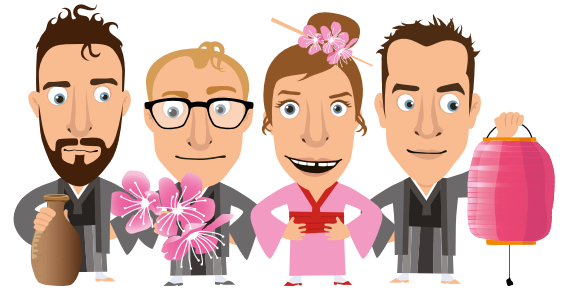


TE-SEREMONI

Japansk matcha-te brukes i japansk te-seremoni. Det grønne te-pulveet inneholder ekstra mye koffein og ble opprinnelig servert for å holde zen-munkene våkne under lang meditasjon. Te-seremonien utføres gjerne i et eget tehus med utsikt mot hagen.

FAGPRAT

med fagavdelingen



I en verden av drikke finnes det mange vedtatte sannheter og ubesvarte spørsmål. Vinmonopolets fagavdeling tester, spør og graver på en uhøytidelig måte.



TEKST: ANNE ENGGRAV
varefaglig rådgiver i Vinmonopolet

SAKE TIL MAT

Sake er en uvanlig og spennende drikk å bruke til mat. Smaken av sake er så unik at den kan gi oss bedre forståelse av hvordan mat og drikke fungerer sammen. I høst har alle våre butikkansatte utforsket hva sake er, og hvordan den kan brukes til forskjellige typer mat.

Hva er det som gjør at noe smaker ekstra godt sammen? Gode kombinasjoner spiller gjerne på enten likhet eller kontrast mellom smakselementene i mat og drikke. Sake er noe helt annet. Den er verken særlig sylrlig eller snerpende, men har en del umami. Umami virker smaksforsterkende og framhever smakene i maten.

SUSHI

Sushi er morsomt å sette drikke til fordi det er så mye som passer. Japansk mat og japansk drikke er en logisk kombinasjon, men for oss nordboere er friske og fruktige hvitviner allikevel mer kjent og kjær til sushi.

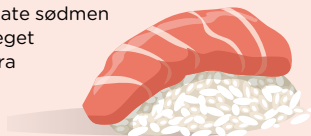
Vi har utfordret våre ansatte til å prøve ulike stiler sake til sushi i høst. For noen har det vært uvant og frammed, men alle har gitt seg i kast med oppgaven med entusiasme og nysgjerrighet.

«Dette var nye smaker for oss, men vi ble overrasket over at både drikken og maten ble mer komplekse. Det kom fram flere lag i smaksbildet.»

- Vinmonopolet Vinstra

Hvorfor er det godt med sake til fisk?

Saken demper den tranaktige fiskesmaken og får fram den delikate sødmen og sjøpreget i maten fra havet.



OST

Vi er vant til å sette ulike drikker til ost. Ofte anbefaler vi hvitvin med litt sødme til osten. Sider og øl har vi også prøvd med stort hell. Og for mange er en fylldig rødvin perfekt ostefølge. Japan har ikke noe særlig ostetradisjon. Derfor er det ekstra moro at sake passer så godt med mange ostetyper. Vi ba alle i butikkene våre om å prøve ut både hvitvin, rødvin og sake til forskjellige oster.

Og her var det flere som fikk seg en overraskelse. Til og med de som ikke egentlig likte sake til å begynne med, syntes det hadde noe for seg å drikke det til ost.

«Wow! Vi syntes faktisk at sake var bedre enn rødvin til fastost. Det var en aha-opplevelse.»

- Vinmonopolet Tynset

Hvorfor passer det med sake til ost?

Mikroorganismene som er involvert i ysting, likner på de som oppstår i sakebrygging. Både ost og sake smaker umami, og i motsetning til rødvin har ikke sake en snerpende smak. Det gjør at sake får fram mer av det gode ostepreget samtidig som den bidrar med litt fruktighet og en rund munnfølelse.

DESSERT

Vi har gode erfaringer med at drikke til dessert ikke alltid trenger å være like søt som desserten. Bare tenk på kaffe og kake.

Sparkling sake er en moderne sakestil med bobler og fruktige aromaer, men mindre syre og mer umami enn en vin. Den ba vi alle ansatte om å servere til en dessert med ananas, honning, chili, lime og vaniljekesam. Resultatene ble delte. Noen ønsket seg mer sødme i drikken, mens andre satte pris på sakens evne til å framheve smakene i maten.

«Med saken ble desserten enda mer spennende. Den ble mindre søt, og chilien ble tydeligere.»

- Vinmonopolet Slemmestad.

Hvorfor passer sparkling sake til dessert?

Til lette fruktdessert blir smaken av frukten framhevet av umamien, ørlite sødme og en diskret fruktighet som finnes i sparkling sake. Til fylldigere desserter som ostekake eller panna cotta kan andre fruktige sakestiler passe, for eksempel junmai daiginjo.

LUNKEN SAKE

spesiell
 alkoholisk UTYDELIG
 UMAMI kompott
 BLØT *dempet*
 brøddeig

AVKJØLT SAKE

melon
 FRUKT urter
 rund APPELSINSKALL
aromatisk
 SITRUS
 pære

Vil du prøve
 sake til mat?
 Spør våre
 ansatte!

«Kanskje varm sake passer best
 når det er kaldt ute? Vi må prøve
 igjen når det er masse snø.»

Vinmonopolet Måløy

OPPVARMING

Skal sake være varm eller kald? Her er det ikke noe fasitsvar. For noen er det mer forfriskende og mer fokuserte aromaer i avkjølt sake. For andre dukker

det opp spennende aromaer når saken er lunken eller varm (40–50 °C). Og kanskje er det årstiden eller sakestilen som blir avgjørende for hvordan drikken nytes.

Vi ba polfolket om å beskrive forskjellene på to glass med samme sake der det ene glasset var avkjølt, og det andre glasset var lunkent.

愛 夢 意 佳 言 夢

Brennende kjærlichkeit

TEKST: TROND ERLING PETTERSEN

Historien om japansk whisky rommer store penger og forbudte følelser. Japanske whiskypionerer lånte det beste fra Skottland og skapte sin helt egen stil.

Den store reisen

Det er desember 1918. Den unge japaneren Masataka Taketsuru har reist halve jorda rundt, og nå ser han endelig Skottland. Han kommer fra en familie som brygger sake, og nå skal kjemi-studenten bli den første japaneren som lærer seg å lage ekte whisky.

Japan har i hundrevis av år vært et isolert øyrike. Men nå åpner landet seg mot verden, med internasjonal handel og egen industri. Skotske maskinprodusenter vinner mange av kontraktene. Japan og Skottland knyttes sammen, og japanerne får øynene opp for utenlandsk brennevin. Whisky får en annen status enn deres egen sake og shochu. Og nå er altså Masataka Taketsuru ved kilden.

Japan + Skottland

24-åringen banker på destilleridører, han vil bli lærling. Samtidig møter han Rita. Den unge skotske kvinnen blir kjæresten hans, selv om familien hennes er sterkt imot forholdet. De gifter seg likevel, bare et år etter at han ser skotsk jord for første gang. Men livet som whisky-lærling er ikke lett. Masataka møter stengte dører, og læretiden koster penger. Til slutt får han innpass. I løpet av noen effektive uker lærer han

seg å lage whisky i skotsk tradisjon, før han tar med seg Rita hjem til sol-oppgangens rike.

Hjemme i Japan har vinhandleren Shinjiro Torii forstått at japansk håndverk og skotsk tradisjon er en lovende kombinasjon. Han starter det som senere skal bli Japans største whiskykonsern, og ansetter Taketsuru. Rita finner seg til rette i Japan, selv om Masatakas familie også er svært skeptiske til ekteskapet. Hun underviser i engelsk, omfavner hverdagslivet i Japan, og da det viser seg at de ikke kan få egne barn, adopterer paret en sønn.

Nullpunktet

Imens utvikler Torii og Taketsuru prosessene som i dag definerer japansk whisky. Dette er et nullpunkt i japansk whiskyhistorie. Etter noen år sier Taketsuru opp og reiser nordover. På øya Hokkaido, ved byen Sapporo, finner han Japans svar på Skottland. Her er vannet klart og rent, vintrene snørike og somrene varme. Han etablerer sitt eget destilleri her, det som skal bli den nest største whiskyprodusenten i Japan. I 1940 kommer hans første whisky på markedet. Etter førti år i Japan dør Rita, og i 1979 følger Masataka Taketsuru

etter. I dag ligger de begravet sammen, ved destilleriet på Hokkaido.

Såpeopera

Hundre år etter Taketsurus reise til Skottland er whiskymarkedet i Japan gigantisk. Gamle flasker når astronomiske priser på auksjon – og etter-spørselen ute i verden er så stor at de japanske destilleriene ikke klarer å produsere nok.

Hva har skjedd? Jo, Rita og Masataka har fremdeles en finger med i spillet.

Først og fremst har japansk whisky-produksjon etablert seg og utviklet seg over flere tiår. Det startet med Toriis entreprenørskap og Taketsurus lærerrike reise til Skottland. I 2014 ble historien om Masataka og Ritas forbudte kjærlichkeit til en såpeopera. Serien *Massan* ble sendt hver morgen i et halvt år og var historisk: For første gang hadde en vestlig skuespiller en hovedrolle på riksdekkende japansk TV. Det ble en enorm suksess. Millioner fulgte med, og salget av lokal whisky skjøt i taket.

I dag har de to største produsentene – firmaene Torii og Taketsuru startet – omkring 75 og 20 prosent av markedet. Likevel er whiskymarkedet i Japan så stort at selv «røkla» på 5–10 prosent er større enn hele det europeiske brennevinsmarkedet. Volumene er store. Kvali-



teten er høy. Og verden har fått øynene opp for brennevinet som lages i skotsk tradisjon, men med japansk finesse, håndverk og detaljfokus.

Klar, ren og fruktig

Japansk whisky er tydelig inspirert av skotsk, men skiller seg likevel ut, mener produktsjef i Vinmonopolet Martin Tønder Smith:

- For å bli litt teknisk: I Skottland og resten av verden flyttes vørteren over i gjæringstanken ved hjelp av en pumpe, noe som ikke er så skånsomt. Japanerne mener at skånsomhet også i meskingen gir en bedre whisky til slutt. De lar skallene fra det malte kornet legge seg i bunnen av tanken, slik at de fungerer som et filter. Vørteren renner skånsomt gjennom og blir helt klar. Når denne klare vørteren gjæres og destilleres, får japansk whisky et råvarepreg med fruktige, klare og rene aromaer av steinfrukt, fersken, mandel og aprikos. Skotsk whisky lukter og smaker mer av korn og gryn.

Tradisjonell shochu

Verdens interesse for sushi, sake og ramen har gitt japanske drikkevarer et oppsving på hjemmebane. Såpeoperaen om Masataka og Rita

førte til en gryende interesse også for tradisjonell drikke som shochu.

- Honkaku shochu er kort fortalt brennevin laget av bygg, søtpotet, brunt sukker, ris eller bokhvete. Satsen gjæres og destilleres én gang. Da får du et brennevin på opptil 30 prosent alkohol som smaker ganske mye av råvaren, sier Martin Tønder Smith.

I november lanserer Vinmonopolet shochu av søtpotet.

- Det er ikke tradisjon for å lagre shochu på eik, som med whisky eller cognac. Tradisjonelt lagres det på tank eller krukke. Kortere lagring i eik, kirsebærtre eller sedertre blir mer vanlig, kanskje fordi man vil henge seg på whiskytrenden? sier Smith.

Shochu er viktig for å forstå den japanske drikketradisjonen, mener han:

- Du får et ganske bløtt og behagelig brennevin med god munnfølelse. Det er kanskje lettere å sammenlikne det med sake enn med brennevin slik vi kjenner det fra Europa og Amerika. Noen tradisjonelle produsenter av både sake og shochu tenker at drikken skal oppleves nærmest som vann i munnen, med få smaksnyanser og kort ettersmak. Andre tenker mer som en håndverksbrygger: Produktet skal smake av råvarene og av en skånsom behandling som har videreforedlet dette råvarepreget.

IKKE ALL WHISKY ER WHISKY

- Enkelt forklart kan man kalle nesten hva som helst for whisky i Japan, sier produktsjef i Vinmonopolet Martin Tønder Smith.

- Japan beskytter sin egen alkoholindustri med tollbarrierer og høy skatt på importert brennevin. Den høyeste whiskykvaliteten i skattesystemet tillater et innhold av malt som er så lavt som 29 prosent. Brennevinet trenger ikke engang å være fatlagret. Til sammenlikning kan man i EU bare kalle et brennevin for whisky hvis det er basert på korn og lagret på fat i minst tre år.

- Det byr på problemer. Hvem som helst kan putte hva som helst på flaske og kalle det japansk whisky

- og tidvis få astronomiske priser for det, sier Smith.

- Hvordan kan jeg som forbruker vite hva som er «ekte» japansk whisky?

- Da må du faktisk kjenne til at visse destillerier lager whisky på tradisjonell måte, og kjøpe whisky derfra: Akkeshi, Yoichi, Miyagikyo, Asaka, Saburomaru, Nukada, Chichibu, Hakushu, Mars Shinsu, Fuji Gotemba, Shizuoka, Nagahama, Chita, Yamazaki, White Oak, Okayama og Tsunuki.

MAT-BEGREPER

Bento: Forseggjort matboks med flere små rom og ulike retter.

Bonito: Fisk i makrellfamilien.

Bonitoflak: *Katsoubushi*. Skav av tørket, gjæret og røkt bonito. Brukes for å lage *dashi*.

Dashi: Fiskekraft laget av *konbu* og bonitoflak. Grunningrediens i det japanske kjøkken.

Edamame: Soyabønner, serveres kokt og strødd med salt. Ofte til øl, sake eller som appetittvekker.

Enoki: Små, japanske sopper.

Fugu: Japansk kulefisk, kjent som en potensielt dødelig delikatess. Krever sin kokk, siden leveren og eggstokkene inneholder en gift som det ikke finnes motgift til. Men fiskekjøttet smaker visstnok deilig som sashimi...

Futomaki: Stor makirull.

Gari: Syltet ingefær. Spises mellom sushibitene for å rense smaksløkene.

Gyoza: «Dumplings», altså små pakker av tynn deig med fyll av for eksempel svinekjøtt og urter.

Hamachi: En fisk som fanges i Stillehavet og Det indiske hav, også kalt *kingfish* eller *yellowtail*.

Konbu: En type tang som tørkes og brukes i kraft og supper. Rik på umami.

Matcha: Pulver av grønn te. Løses gjerne opp i vann eller melk og drikkes, men kan også brukes i desserter, iskem og snacks.

Mirin: Søt risdrikk med lavere alkoholprosent enn sake. Grunningrediens i det japanske kjøkken.

Miso: «Krydderpasta» laget av gjærede soyabønner. Brukes mye i supper og dressinger.

Nigiri: Kanskje den mest kjente sushitypen. En klump ris med rå fisk på toppen. Nigiri betyr «formet med hånden».

Nori: En type tang som brukes til å binde sammen ris og fisk i maki og andre sushityper.

Okonomiyaki: Betyr «grillet slik du vil ha den» og er en slags hybrid av omelett og pannekake. Basert på egg, mel og kål og fylles med det du måtte ønske av kjøtt, sjømat, grønnsaker, urter, tang, syltet ingefær og diverse sauser.

Omakase: Det motsatte av *okonomi*, egentlig. Når du spiser sushi på denne måten, lar du kokken helt og holdent bestemme hvilke råvarer og varianter han skal servere deg.

Ponzu: Syrlig dressing der soyasaus blandes med sitrussaft, riseddik og mirin.

Ramen: Nudelsuppe basert på kraft. Ulike varianter finnes over hele Japan, fra *tonkotsu* med svin til miso av soyabønner. Toppes gjerne med kjøtt eller fisk, urter, strimlet tang, vårløk og egg.

Sake: Drikk med mellom 13 og 22 prosent alkohol. Kalles ofte feilaktig «risvin». Bryggeprosessen minner mer om øl. Japanerne bruker ofte ordet *nihonshu* i stedet for sake.

Sakura: En type ost som smakssettes med blader og blomster fra kirsebærtrær. Kan minne om camembert.

Sashimi: Rå fisk som serveres i tynne skiver og spises uten tilbehør.

Shiitake: Mye brukt sopp i det japanske kjøkken. Minner om sjampinjong, men mer smaksrik.

Shiso: Urt som ofte kalles japansk basilikum, men tilhører myntefamilien.

Shochu: Brennevin av for eksempel søtpotet, ris, bygg eller bokhvete. Destilleres én gang, til rundt 30 prosent alkohol, og har preg av råvaren det er laget av. Fatpreg er ikke så vanlig.

Soba: Nudler av bokhvete.

Sukiyaki: Tynne skiver oksekjøtt som tilberedes ved bordet.

Sushi: Strengt tatt betyr sushi «mat laget av ris tilsatt søt eddik», men hele verden kjenner begrepet i dag som retter av rå fisk og ris.

Sushi-zu: Søt riseddik som brukes til å smaksette sushiris.

Takoyaki: Stekte blekksprutboller.

Tataki: Teknikk hvor et fiskestykke, for eksempel tunfisk, grilles kjøpt på utsiden og serveres med rå kjerne. En syrlig dressing serveres ofte til.

Tempura: Fritert sjømat eller grønnsaker. Maten dyppes i en røre før fritering.

Teppanyaki: Retter av kjøtt, fisk, ris, egg eller grønnsaker – men felles for dem alle er at de stekes på en stor, varm jernplate.

Teriyaki: Søtlig grillsaus laget av soyasaus, mirin eller sake og honning eller sukker.

Tofu: Koagulert soyamelk. Finnes i mange varianter. Kan spises rå eller stekes.

Tonkotsu ramen: Nudelsuppe med svinekjøtt.

Tonkatsu: Panert og fritert svinekjøtt.

Toro: Det møreste og feteste bukstykket på tunfisken.

Tsukemono: Syltede grønnsaker.

Udon: Tykke hvetenudler. Serveres gjerne kalde om sommeren og varme om vinteren.

Umeboshi: Syltede plommer.

Unagi: Ferskvannsal. Brukes for eksempel til sushiretter, men serveres sjelden rå. Som regel stekt eller røkt.

Uramaki: Makirull der risen ligger utenpå.

Wagyu: Okserase kjent for sitt møre kjøtt med mye fett. Også kjent som «kobebiff» i Japan, da fra byen Kobe.

Wakame: En type tang som er mye brukt i misosuppe, i salater og til sushi.

Wasabi: Japansk pepperrot, som i ekte utgave er kostbar og rives på et rivjern av haiskinn. De fleste wasabi-produkter i butikken og på norske sushirestauranter inneholder minimalt med wasabi, men består av sennepspulver, pepperrot og fargestoff.

Yakitori: Grillede kyllingspyd.

Yuzu: Japansk sitrusfrukt, minner om sitron.

SAKE-BEGREPER:

Seimaibuai: Poleringsgrad for ris: Hvor mange prosent av riskornet som er igjen etter polering.

Junmai: Sake laget av riskorn som er polert ned til 60–70 prosent.

Ginjo: Sake av riskorn polert ned til under 60 prosent. Kan bety høyere kvalitet enn junmai.

Daiginjo: Sake av ris der mer enn halvparten av riskornet er polert bort. Regnes som den beste kvaliteten.

Kōji: Muggsopp som dyrkes fram på dampet ris for å få frigjort enzymer som er nødvendig for å bryte ned stivelse til sukker. Kōji-risen fungerer som en startkultur for gjæringen.

Moto: Første steg eller porsjon i bryggeprosessen. Polert og klargjort ris blir blandet med vann og tilsatt kōji. Kōji sørger for nedbryting av stivelse, mens vanlig gjær tilsettes for alkoholgjæring.

Moromi: Neste steg. Blanding av moto og mer ris og vann, i tillegg til mer kōji-ris. Nå skjer mesking (omdanning av stivelse til gjærbart sukker) og alkoholgjæring parallelt, i samme kar. For å få dette til å gå bra må bryggeren, *tōji*, ha erfaring og kontroll.

Kanpei: Skål!



Sushibitene hos Omakase i Oslo, laget av Vladimir Pak, er både vakre og velsmakende.

Kunnskapstest, Japan spesial

賢 員 腦

VARENUMMER: 192

GEOGRAFI

LETT

Kva for by er størst i verda?

MIDDELS

Kva heiter den mest kjente vulkanen i Japan?

VANSKELEG

Kva heiter dei fire hovudøyane i Japan?

KULTUR OG SAMFUNN

LETT

Kva for japansk forfattar har skive romanen *Norwegian Wood*?

MIDDELS

Kva heiter keisaren av Japan?

VANSKELEG

Kva er shinkansen?

JAPANSK SPRÅK

LETT

Kva betyr sayonara?

MIDDELS

Korleis seier du «takk» på japansk?

VANSKELEG

Kva kallar vi kirsebærbløminga?

SPORT

LETT

Kvar skal sommar-OL arrangerast i 2020?

MIDDELS

Kva er gjennomsnittsvakta til ein sumo-brytar?

VANSKELEG

Ho vann US Open i tennis for damer i 2018 og har ein japansk storby som etternamn. Kva heiter ho?

